



Champagner-Mango-Cocktail-Creme mit Grenadine-Kaviar (10 Personen)

Creme

- 1 Liter Vollrahm
- 2–3 Gläser Champagner
- Vanillezucker
- Zitrone
- 250 g Boiron-Mangopulpe

Alle Zutaten mischen, mit flüssigem Stickstoff abkühlen und in Reagenzgläser füllen. Darauf achten, dass die Creme nicht zu dick wird.

* * * *

Grenadine-Kaviar

- 50 g Alginlauge
- 1 dl Grenadine
- 2x5 dl Wasser
- 5 g Calciumchlorid

Alginlauge mit Grenadine mischen und 30 bis 60 Minuten ruhen lassen, so dass die Zutaten quellen können. Danach das Calciumchlorid in 500 Gramm kaltem Wasser auflösen und ein weiteres Gefäss mit 500 Gramm Wasser bereitstellen. Eine Spritze

aufziehen und die so entstandene Mischung tropfenweise in das Calciumchloridbad geben. Nach gut einer Minute die Perlen absieben und im Gefäss mit klarem Wasser spülen. Je länger die Perlen in der Calciumchlorid-lösung verbleiben, um so fester werden diese.

Mit einem Dosierlöffel, der vorher ins Calciumchloridbad getaucht wurde, können marmelgrosse Portionen gebildet werden.



Mit der Kaviar-Box, die René Widmer neben den Original-Texturas von Ferran Adrià vertreibt, kann man die Kaviarperlen einfach zubereiten.



Eine typische Technik der Molekularküche: Olivenöl, das man in flüssigen Stickstoff giesst (-196 Grad Celsius) verändert seine Struktur und wird fest.



Sauerrahmeis mit Cassislikör und Olivenölgriess (10 Personen)

Sauerrahmeis

- 5 dl saurer Halbrahm
- 50 ml Rahm
- 50 g Zucker
- 1 Zitrone, Saft und Schale

Cassislikör

Alles mischen und mit flüssigem Stickstoff gefrieren.

Etwas Cassislikör in ein Geschirr geben und das gefrorene Sauerrahmeis darauf anrichten. Im flüssigen Stickstoff einen Olivenölgriess herstellen und über das Eis geben.

Olivenölgriess

- Olivenöl oder jedes andere kaltgepresste Öl
- 2 kg flüssiger Stickstoff

Olivenöl in einem dünnen Faden in den flüssigen Stickstoff giessen, je dünner um so kleiner der Griess. Rund 30 bis 120 Sekunden im Stickstoff belassen. Anschliessend mit Schaumkelle herausheben und anrichten.

Dazu gehören frisches Brot, Balsamico, Salz und Pfeffer.



Ananas-Espuma auf Erdbeerpulpe mit Sour-Apple-Bonbons (10 Personen)

- 9 dl Ananassaft
- 1 dl Rahm
- 100 g Zucker
- 4 Blatt Gelatine
- 1 Rahmbläser
- 2 Kapseln

Ananassaft, Rahm und Zucker mischen und anschliessend durch ein feines Sieb passieren. Die in etwas Ananassaft eingeweichte und ausgedrückte Gelatine erhitzen und zur restlichen Masse geben. Abkühlen lassen, in den Rahmbläser füllen und gut durchschütteln. Die Kapseln einsetzen und 3 Stunden im Kühlschrank aufbewahren.

- Vacherin-Boden
- Erdbeerpulpe
- Bols-Sour-Apple-Likör

Ananas-Espuma auf kleinen Vacherin-Boden und einen Spiegel von Erdbeerpulpe anrichten. Mit Bols-Sour-Apple-Likör grosse Sphären herstellen, kurz im Stickstoff gefrieren und neben dem Espuma anrichten. (Haut sollte nur zirka einen Millimeter dick gefroren sein.)



Herstellung der grossen Sphären aus Apfellokör, die später kurz gefroren werden.



Weitere Rezepte
www.expresso.ch

Boule de neige mit Vanillevulkan

Boule de neige klassisch mit einer Meringuegäbe herstellen und in der Vanilmilch pochieren. Schneekugeln auf dem Teller anrichten und Vanilleshake (statt klassischer Vanillesauce) aus der Milch ziehen. In ein kleines Glas Trockeneis geben und den Vanilleshake darüber giessen, damit er sich vor dem Gast selbstständig, durch den Auftrieb des Trockeneises, wie ein Vulkan über die Schneekugeln ausbreitet.